

Albi apuesta por una línea de productos que devuelven al usuario el placer de comer

Noticias de Sanidad > Proveedores No Sanitarios | 09/09/2025 | RICARDO VALLANO



La madrileña **Albi Restauración**, especializada en restauración colectiva, ha publicado su estudio 'La emoción del bienestar', en el que propone una nueva perspectiva a la restauración en residencias y centros de mayores. En su análisis, la empresa destaca la importancia de la **alimentación como un aspecto clave en el sector sociosanitario** a la hora de conseguir a los usuarios "una **vivencia que despierta recuerdos y emociones**". Desde Albi recuerdan que la comida en las residencias "debe ir más allá de ser simplemente saludable y equilibrada", ya que tiene que proporcionar "estímulos sensoriales que aporten variedad al día a día y contribuyan al bienestar general de las personas mayores".

Para **Juanjo Canaval**, director de operaciones de Albi, el estudio de 'La emoción del bienestar' representa una nueva manera de entender la alimentación en las personas mayores: "No se trata solo de recuperar sabores, sino de reactivar experiencias. El gusto, por sí solo, no explica el placer de comer. Intervienen también la vista, el olfato, el oído y la sensación en boca". Por eso, en Albi apostamos por una propuesta multisensorial, donde cada detalle (desde el color de un plato, hasta su aroma) está pensado para despertar emociones y reconectar con el disfrute de la comida, incluso cuando el sentido del gusto se ha debilitado con la edad".

Redescubrir el sabor en la tercera edad

A medida que envejecemos, el sentido del gusto tiende a debilitarse. La reducción de papilas gustativas afecta, no solo a cómo percibimos los sabores, sino también al apetito, lo que puede desencadenar pérdida de peso, desnutrición y otros problemas de salud. Frente a este desafío, Albi propone una solución innovadora centrada en la estimulación olfativa. Bajo el concepto 'Poner gafas al paladar', Albi ha desarrollado una línea de productos que apuestan por combinaciones de ingredientes cuidadosamente seleccionados. "A través del food pairing, buscamos reforzar los aromas y potenciar la percepción gustativa", explica Canaval. El objetivo no es solo recuperar el sabor, sino también devolver el placer de comer y promover hábitos alimentarios más saludables entre las personas mayores.

Transformando la alimentación en centros de mayores

El enfoque de Albi está enfocado a la restauración colectiva en residencias, al combinar el conocimiento gastronómico con estudios sobre percepción sensorial. Además, Albi ofrece programas formativos para el personal de cocina y asistencia, enfocados en mejorar tanto la presentación como el servicio de los platos, siempre con una atención especial a las necesidades emocionales y físicas de los mayores.

Por otro lado, la empresa también se ha especializado en soluciones adaptadas para colectivos con necesidades específicas, como personas con disfagia o problemas para masticar. El equipo de nutricionistas de Albi trabaja en el diseño de texturas modificadas que conservan todo el sabor y la apariencia de los platos. **Rafael De Vargas**, director de la residencia Virgen de la Capilla, comenta: "La incorporación de los texturizados ha sido una revelación. Ha permitido que muchas personas, que antes ya no podían disfrutar de la comida, redescubran el placer de comer".

Albi aparece como una de las especialistas en el **Informe 2025 de Restauración Colectiva en España**. La compañía cuenta con una plantilla de unos 1.800 empleados y cinco cocinas centrales (Albacete, Ávila, Madrid, Fuerteventura y Tenerife), y da servicio a 246 clientes en el sector sociosanitario. Entre ellos se encuentran, por ejemplo, las residencias de mayores de Santa María de la Cabeza o Virgen de la Luz, así como centros del grupo Casablanca. Albi Restauración obtuvo en 2023 unos ingresos de 53,5 M€, de los cuales 25,6 M procedieron de los sectores de hospitales y de residencias de la tercera edad. Fruto de su actividad en este ámbito, el grupo incrementaba también sus ventas el pasado año, hasta los 65 M.